

1.2 קורס למתקדמים – עשיית יין לבן ורוזה במיכל/דמיג'ן

קורס ייחודי המתמקד בייצור של יין לבן יבש ורוזה. הקורס משלב הרצאות ומפגשים מעשיים בהם לוקחים המשתתפים חלק פעיל בייצור היינות, ומלווים את התהליך החל מעונת הבציר, תוך שימת דגש על הפרקטיקה של עשיית היינות. הקורס משלב תיאוריה ומעשה וכולל טעימות יינות ותירוש בעיצומו של תהליך עשיית היין.

כמות / גודל

ניתן לייצר יין לבן ורוזה בדמיג'ן 54L (כ-65 בקבוקים ±5%)
או במיכל 220L (כ-270 בקבוקים ±5%)

זני ענבים

לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים
*הכרמים וזני הענבים כפופים לשינויים

זני ענבים לעשיית יין לבן

יונייה
שרדונה
רוסן
הר אודם, צפון רמה"ג
אזור יהודה
נוב, רמת הגולן

זני ענבים לעשיית יין רוזה

גרנאש
סירה, קברנה
גוש עציון, הרי יהודה
שדה משה, חבל לכיש

תכנית הקורס

1	יולי*	הרצאה "עקרונות הכנת יינות לבנים ורוזה ביקב קטן - סקירת תהליך הכנת יין לבן ויינות רוזה / סקירת תהליכים ליצירת השפעות סגנוניות"
2	יולי - אוגוסט**	קליטת ענבים והכנות לתסיסה מערכת ענבים, בדיקות מעבדה, הפרדת קליפות, הכנסה לקירור ושקוע
3	יומיים לאחר בציר**	דבורבז' הפרדת משקעים מיין לבן ורוזה ותוספת שמרים. יצרנים במיכלים - העברת היין למיכלי תסיסה אישיים, דמיג'נים למיכל משותף
4	אוגוסט**	מפגשי טעימה טעימת היינות במהלך התסיסה מעקב אחר התסיסה במיכלים התוססים על שמרים שונים
5	אוגוסט - ספטמבר**	סוף תסיסה בדיקות מעבדה לזיהוי סוף התסיסה, שפיה והעברת יינות למיכלי יישון ודמיג'נים אישיים
6	נובמבר*	הרצאה "ייצוב יין והכנות לבקבוק - דגשים וסיכום תהליך הכנת יינות לבנים ורוזה. ייצוב היינות, לימוד תהליך הכנת בנטונייט ויישומו. ייצוב בקור וסינון"
7	דצמבר**	עיצוב וייצוב תיקוני חומצה אחרונים, יצירת BLEND, תוספת SO ₂ , הוספת בנטונייט, העברה לקירור
8	דצמבר - ינואר**	סינון והכנות לביקבוק סינון היין מקירור. בפילטר press
9	דצמבר - ינואר**	ביקבוק בקבוק בקו מילוי אוטומטי. הדבקת תוויות ואיסוף היין

* המועדים המדויקים מתפרסמים לקראת שנת הבציר
** המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תוכנית הקורס כפופה לשינויים.